

PRINCIPES DEONTOLOGIQUES
relatifs aux
DESSERTS, ENTREMETS, PATISSERIES A PREPARER
et AIDES A LA PATISSERIE

PREAMBULE

Ces «Principes Déontologiques» s'appliquent à tous les produits transformés qui, après une ou plusieurs opérations culinaires, permettent d'obtenir le dessert, l'entremets ou la pâtisserie annoncés, ou l'un de leurs composants essentiels.

Exemples :

- Préparation pour flan
- Mélange pour pâte à clafoutis

Sont également soumises à ces «Principes Déontologiques» les aides à la pâtisserie telles que :

- Poudre à lever, arômes, ...

Sont concernés les produits vendus au consommateur final et en restauration hors foyer.

Les réglementations en vigueur, tant générales que spécifiques, s'appliquent aux produits auxquels réfère le présent texte.

1 - EXEMPLES DE PRODUITS (Liste non exhaustive)

1.1- Desserts, entremets et pâtisseries à préparer

Il est possible d'obtenir à partir des desserts, entremets et pâtisseries à préparer, après une ou plusieurs opérations culinaires, tout ou partie des produits qui suivent.

- Desserts et entremets

- * Desserts à base lactée, à consistance plutôt ferme ; exemples :
 - . FLAN ou ENTREMETS, CREME RENVERSEE, CREME CARAMEL, ...
 - . PUDDING, GATEAU DE SEMOULE/RIZ, ...
 - . FLAN PATISSIER, CLAFOUTIS, FAR BRETON, CREME BRULEE ... (ces derniers nécessitant un passage au four)
- * Desserts à base lactée, à consistance plutôt fluide ; exemples : CREME ANGLAISE, CREME DESSERT, CREME PATISSIERE, ...
- * Desserts aérés ; exemples : MOUSSES, SABAYONS, GARNITURES POUR BAVAROIS, ...
- * Desserts glacés ; exemples : GLACES, GLACES AU LAIT, CREMES GLACEES, ...

- Pâtisseries

- * Avec passage au four ; exemples : GATEAUX (CAKE, GENOISE, SAVARIN, ...) ; MERINGUE, ...
- * Sans passage au four ; exemples : CREPES, GAUFRES, BEIGNETS, ...

1.2- Aides à la pâtisserie

(ces «Principes Déontologiques» s'appliquent uniquement aux produits alimentaires habituellement non consommables en l'état.)

Exemples :

- * Arômes vendus en l'état : SUCRE VANILLE, EAU DE FLEUR D'ORANGER, ...
- * Additifs vendus en l'état : POUDRE A LEVER, EPAISSISSANT POUR CHANTILLY, ...
- * SAUCES SUCREES, NAPPAGES, GLACAGES, FOURRAGES, CARAMEL , ...
- * Décors alimentaires : VERMICELLE DE CONFISERIE, VERMICELLE DE CHOCOLAT, PAILLETES DE CHOCOLAT, ...

2 - ETIQUETAGE

Les règles générales en matière d'étiquetage sont applicables aux produits soumis à ces «Principes Déontologiques».

En particulier, le principe d'interdiction générale de tromperie du consommateur exclut toute présentation induisant la confusion avec le produit terminé.

- Dénomination légale de vente des produits à préparer

L'expression "préparation pour" précède toujours le nom du dessert ou de la pâtisserie terminés et figure, conformément à la réglementation, dans le même champ visuel que le poids et la date.

- Mode d'emploi des produits à préparer

Un mode d'emploi suffisamment précis pour permettre d'obtenir les produits annoncés figure sur l'étiquetage de tous les produits à préparer.

Les ingrédients nécessaires à la reconstitution sont regroupés et mis en évidence.

Si seuls un équipement, un matériel ou un ingrédient donnés permettent d'obtenir le résultat, ils sont obligatoirement indiqués.

- Dénomination légale de vente des aides à la pâtisserie

Le nom spécifique du produit vendu peut être complété par : POUR DESSERTS, PATISSERIE, CUISINE, ... ou remplacé par une expression précisant sa destination : DECOR, NAPPAGE, FOURRAGE, GLACAGE, ...

- Illustrations

La représentation du produit annoncé, réalisé selon le mode d'emploi avec les ingrédients de reconstitution, sur l'emballage des produits auxquels s'appliquent ces «Principes Déontologiques», fait l'objet d'usages constants.

Lorsque l'illustration principale figurant sur le produit le montre reconstitué avec l'ajout d'éléments autres que les ingrédients de reconstitution, apparaît nécessairement sur la même face, à proximité de l'illustration, une mention telle que "suggestion d'utilisation", "suggestion d'emploi", "suggestion de décoration", "suggestion de présentation", ou une mention équivalente.

Dans le cas où seuls des arômes sont utilisés, la représentation graphique de l'aromate de référence correspondant est possible, mais doit s'accompagner à proximité immédiate de l'illustration d'un correctif tel que goût, parfum, arôme, ...

3 - INGREDIENTS CONSTITUTIFS

- . Tous les ingrédients entrant dans la composition des produits auxquels s'appliquent ces «Principes Déontologiques» sont conformes aux prescriptions en vigueur, tant en ce qui concerne leurs caractéristiques essentielles, dénomination, qu'en matière d'hygiène et de sécurité
- . Les produits peuvent contenir ou non des substances édulcorantes de masse ou intenses
- . Tous les additifs autorisés dans les produits finis le sont également dans les préparations correspondantes.

En l'absence de prescriptions légales contraires, la dose maximale autorisée est calculée sur la base du produit final annoncé.

ANNEXE
Dispositions en matière d'allégations
s'appliquant aux produits soumis à ces «Principes Déontologiques»

Dispositions générales

- . Sont concernées toutes les allégations, c'est-à-dire toutes mentions, représentations, textes, symboles, ... quel qu'en soit le support (écrit, audiovisuel, oral, ...), portées à la connaissance du consommateur final ou du client en vue de promouvoir la vente des produits relevant du code.
- . Conformément aux principes réglementaires en vigueur, les allégations ne doivent :
 - ni induire le consommateur en erreur ;
 - ni dénigrer l'alimentation, ainsi que d'autres denrées, alimentaires ou non ;
 - ni évoquer la prévention, le traitement ou la guérison des maladies humaines, résultant de la consommation des produits.
- . *Sont interdites notamment* les indications visant à créer la confusion entre le produit à préparer et son éventuel homologue prêt à la consommation.
- . Les allégations faisant état de l'absence d'additifs ou d'arômes sont contraires aux usages décrits dans ce code. Ceci concerne en particulier les produits dans lesquels la réglementation autorise l'emploi d'additifs.
- . *Toute allégation engage la responsabilité du fabricant et doit pouvoir être justifiée.*

Les allégations relatives aux produits à préparer concernent le plus souvent le mode de préparation, et/ou le produit terminé.

Allégations relatives aux conditions d'emploi

Elles s'appliquent *lors de* la réalisation du dessert selon les instructions du fabricant ; elles doivent être aisément vérifiables dans les conductions d'utilisation usuelles chez le consommateur ou le client (pour les produits destinés à la restauration hors foyer).

- . Chaque fois qu'il est fait référence à la durée de préparation (exemple : INSTANTANE, EXPRESS, RAPIDE, ..), il convient d'indiquer celle-ci, notamment à proximité du mode d'emploi. Les produits sont dits SANS CUISSON ou A FROID si les opérations ne comprennent pas d'étape de chauffage.
- . Des qualificatifs autres que : INSTANTANE, EXPRESS, RAPIDE, SANS CUISSON, A FROID, ... peuvent être employés, à condition que les dispositions réglementaires en vigueur soient respectées ainsi que celles ci-dessus.
- . L'étiquetage comporte les mentions nécessaires pour éviter toute ambiguïté entre durée de préparation d'une part et temps de repos d'autre part.

Allégations relatives aux produits prêts à consommer

Ces allégations s'appliquent *après* réalisation du produit selon le mode d'emploi dans les conditions usuelles de son application.

. Allégations relatives à la saveur du produit

La saveur ou la modification de saveur auxquelles il est fait référence doivent être perceptibles sensoriellement

. Allégations nutritionnelles

- Elles se rapportent systématiquement au produit *tel que consommé* (à l'exception des produits à préparer également consommés en l'état).
- *L'étiquetage nutritionnel* fait mention, conformément aux dispositions de la directive 90/496, des valeurs nutritionnelles du produit tel que vendu ainsi que du produit prêt à être consommé.
- *La contribution nutritionnelle* du ou des ingrédients de reconstitution est donnée pour l'intégralité des nutriments figurant dans l'étiquetage nutritionnel obligatoire. Les tables du CIQUAL servent de référence pour la détermination de cette contribution.

Dans le cas particulier des aides à la pâtisserie, l'étiquetage nutritionnel peut comporter, outre les valeurs se rapportant au produit tel que vendu, la contribution de l'aide à la pâtisserie pour une portion de pâtisserie déterminée, à condition que la taille de la portion, le nom et la densité énergétique de la pâtisserie soient indiqués.

Critères sectoriels pour les allégations se rapportant au contenu en nutriments : voir tableau ci-après

- . La **catégorie 1** concerne les desserts (type flan, desserts fluides, desserts aérés, sorbets, gâteaux de semoule ou de riz)
- . La **catégorie 2** se réfère aux pâtisseries (type génoises, cakes, etc.)

Les allégations nutritionnelles doivent se rapporter sans ambiguïté au produit terminé et prendre en compte la contribution des ingrédients de reconstitution lorsque celle-ci est nutritionnellement significative.

Types d'allégation	<u>Critères</u>	
	Catégorie 1	Catégorie 2
<i>ENERGIE</i> <i>Pauvre</i>	< 40 kcal	< 40 kcal
<i>PROTEINES</i> <i>Source</i> <i>Riche</i>	> 3 g -	> 6 g > 12 g
<i>LIPIDES</i> <i>Pauvre</i>	< 2,5 g	< 5 g
<i>SUCRES</i> <i>Faible</i>	< 5 g	< 10 g
<i>VITAMINES-MINERAUX</i> <i>Source</i> <i>Riche</i>	> 5 % AJR > 10 % AJR	> 10 % AJR > 20 % AJR
<i>SODIUM</i> <i>Faible</i>	< 120 mg	< 120 mg

Poids indiqués pour 100 g de produits prêts à consommer